

# CHATEAU CANTENAC BROWN

## MILLESIME 2021

2021, TOUT VIENT À POINT À QUI SAIT ATTENDRE ...

### assemblage

73% Cabernet Sauvignon  
27% Merlot

### élevage

Barriques de chêne français  
60% en barriques neuves  
40% en barriques d'un vin

### répartition de la récolte

51% Château Cantenac Brown

### dates des vendanges

Merlot : 23-24 Sept. 27 au 4 Oct.  
Cabernet Franc : 1er Octobre  
Cabernet Sauvignon : 4 au 12 Oct.



### notes de dégustation

Les premières cuves sont très parfumées et présentent notamment des arômes de framboises. Les Merlots sont plus souples que d'ordinaire et les Cabernets plus compacts. L'assemblage des deux cépages devrait donner un vin dense et complet, avec des tanins fins et élégants. Typiquement bordelais. L'assemblage confirme nos choix. De très bonnes conditions sans excès étaient également réunies pour la vendange des blancs. L'équilibre est excellent entre rondeur et acidité.

“

L'année 2021 restera dans nos mémoires comme un millésime ayant éprouvé sans cesse nos capacités d'adaptation aux variations météorologiques.

Pour ce millésime particulièrement, l'expérience de l'équipe de Cantenac Brown et les repères acquis au fil des campagnes, nous ont permis de nous ajuster rapidement à chaque scénario. Après une année passée sur le pont, entre le passage de froid fin avril et l'humidité du début de l'été, août et septembre auront finalement récompensé le travail de toute l'année.

**Des décisions techniques ont été nécessaires, et l'investissement humain le plus important de ces dernières années,** effeuillage précoce côté soleil levant puis deuxième effeuillage au soleil couchant en août, afin de garantir une bonne exposition des grappes à la lumière et au vent, et obtenir une meilleure maturité, vendanges vertes au mois d'août, deux passages sur de nombreuses parcelles lors des vendanges...

**Le beau temps (hormis quelques pluies éparses) a accompagné les vendanges, un temps sec et froid, parfait pour les Cabernets.** Le savoir-faire de nos équipes a été un facteur déterminant pour cette récolte : ramasser les parcelles au bon moment, patienter quelques jours en fonction des prévisions météorologiques très changeantes (du jour au lendemain voire d'heure en heure...).

Ainsi, le weekend du 2 octobre a été tout d'abord annoncé comme très pluvieux, perturbant nos prévisions de ramassage et inquiétant l'ensemble de l'équipe. **Finalement, seules quelques petites pluies le dimanche 3 et lundi 4 octobre, ont légèrement perturbé le ramassage des derniers merlots. Les jours qui suivent sont extraordinaires pour les cabernets tant attendus : du 5 au 12 octobre la récolte des cabernets sauvignons se déroule sous le soleil,** par des matinées froides et des après-midi radieuses (de 6 °C le matin à plus de 20 °C en fin de journée).

**Tout vient à point à qui sait attendre...**

”

